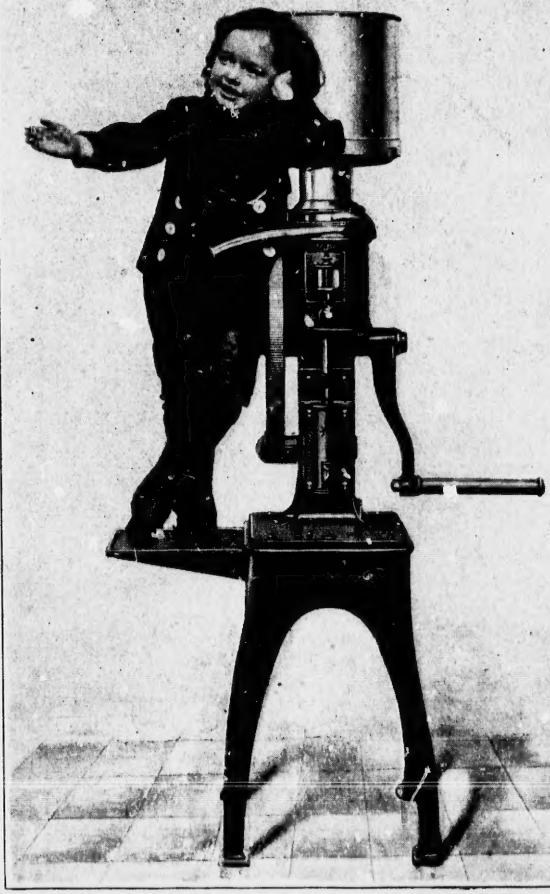
VOUS OCCUPEZ-VOUS DE LAITERIE ?



SF247
C35

L'

C

pas
dés
plu
sid
éco
et
les

C
sép
ma
fug
de

U
bou
tan

L'Ecrémeuse Centrifuge à Bras

LE MEILLEUR PLACEMENT A FAIRE POUR LE CULTIVATEUR.

LA séparation mécanique du lait au moyen des écrémeuses centrifuges est devenue la pratique universelle des beurreries. Le prix élevé de ces machines et la dépense de combustible requise pour leur fonctionnement n'a pas empêché qu'on les adoptât, parceque ces désavantages sont amplement compensés par de plus grands rendements, une amélioration considérable dans la qualité du beurre, une grande économie d'espace dans l'installation, et de glace, et une plus grande certitude d'uniformité dans les résultats.

On a inventé les écrémeuses centrifuges ou séparateurs pour opérer plus rapidement l'écrémage du lait, en tirant parti de la force centrifuge qui s'ajoute dans ces machines à l'action de la pesanteur.

Un seau d'eau que l'on tourne rapidement à bout de bras autour de soi, tire sur le bras d'autant plus que le seau tourne plus rapidement.

C'est la force centrifuge qui se fait sentir. Cette force tend à éloigner du centre de rotation les corps qui tournent autour d'un point quelconque. Si dans ce vaisseau, l'on met du lait au lieu d'eau, et qu'on le fasse tourner rapidement, la force centrifuge tiendra le lait sur le fond du vaisseau de la même façon que la pesanteur le ferait au repos. La seule différence est qu'avec une rotation rapide, l'action de la force centrifuge augmente considérablement. La crème étant plus légère que le lait, est projetée avec moins de force et, par conséquent, reste en arrière, plus près du centre de rotation que le lait écrémé qui est plus pesant.

Si l'on remplace le vaisseau par un bol de séparateur tournant rapidement sur son axe, le lait se place en un anneau vertical parallèlement à l'axe du séparateur, la crème formant la partie intérieure ou centrale de cet anneau. Le lait étant introduit d'une façon continue dans le bol, le lait écrémé et la crème s'y séparent et en sortent au moyen d'appareils spéciaux qui en font partie et tombent chacun dans un compartiment spécial ; et l'écrémage s'effectue ainsi d'une manière continue.

On trouvera plus loin certaines explications au sujet des pièces caractéristiques et des améliorations récentes qui distinguent les séparateurs Alpha. Les Alpha, modèle 20e siècle, sont tels qu'ils utilisent la force centrifuge mieux que toutes les autres machines rivales. De là vient que ces séparateurs ont une plus grande capacité que tous autres, et que leur travail se fait mieux, à plus basse vitesse, avec moins de force requise et avec une plus grande uniformité.

CE QUE DIT LA PLUS HAUTE AUTORITE LAITIERE EN AMERIQUE, A PROPOS DE SEPARATEURS.

Nous ne pouvons mieux établir l'importance d'avoir un séparateur sur la ferme qu'en citant l'opinion du professeur Henry de l'Université du Wisconsin, la plus grande autorité aux Etats-Unis dans les matières d'industrie laitière en général :

STATION EXPÉRIMENTALE DE L'UNIVERSITÉ DU WISCONSIN, Madison, Jan. 10, 1898.

L'usage des séparateurs à bras constitue un grand avantage pour le cultivateur entreprenant qui désire tirer le meilleur parti de son lait en le fabriquant chez lui. La quantité de gras qui se perd dans le lait écrémé est étonnante, et si l'on voit tant de gens continuer à faire de pareilles pertes, on ne peut s'expliquer la chose qu'en ce qu'ils ne s'en rendent pas compte. Nous avons fait des épreuves de lait écrémé chez des gens qui se prétendaient experts en industrie laitière et nous avons trouvé jusqu'à une livre de gras perdu dans 100 lbs. de lait écrémé, quoique, cependant, la perte moyenne soit d'environ ½ lb. seulement. Mais, réfléchissons y pour un instant. Si le lait entier contient 4% de gras, et que l'on fasse la perte régulière d'une ½ lb. de gras, cette perte représente 12½% du produit total de beurre. *Et cette perte on peut la supprimer complètement par l'usage d'un séparateur à bras.* Se donner le trouble d'avoir soin de ses vaches, de les traire, et ensuite de fabriquer le lait, et cependant perdre chaque jour 12½% du produit, c'est permettre un coulage qu'on ne manquera pas de supprimer aussitôt que l'on se sera rendu compte de la possibilité de l'arrêter.

Au moyen du séparateur à bras "Baby," le lait peut être complètement débarrassé de sa crème, et le lait écrémé reste chaud pour la nourriture des veaux ou de jeunes cochons. La crème demande ensuite moins de soins pour la fabrication du beurre. Avec le séparateur à bras et les appareils pour faire l'épreuve du lait, le cultivateur entreprenant est maintenant maître de la situation.

W. A. HENRY,
Doyen et directeur.

UNE AUTRE OPINION AUTORISÉE.

De C. P. Goderich, Professeur de Laiterie, Département des Cercles Agricoles de L'Université du Wisconsin.

J'ai fait des conférences devant les cercles de l'école du Wisconsin chaque hiver, pendant plusieurs années. A chaque réunion, les épreuves de lait se faisaient au moyen d'un babcock que j'apportais avec moi spécialement pour cette fin. Les cultivateurs étaient invités à me fournir des échantillons de lait, pour qu'on leur en démontrât les différences sensibles de valeur et aussi pour donner une leçon pratique sur le travail des séparateurs à bras. J'insistai toujours pour qu'on m'apportât aussi des échantillons de lait écrémé avec les méthodes ordinaires, surtout de lait que l'on croyait être parfaitement écrémé, afin que l'auditoire pût voir, à l'épreuve, de combien étaient les pertes réelles. Durant deux années j'ai enregistré les résultats de toutes ces épreuves, et je constate que la perte moyenne de gras dans le lait écrémé de crémeuse et de vaisseaux atteignait 8-10 de lb. de gras dans 100 lbs. de lait écrémé. (1)

---

(1) 8-10 d'un pour cent de gras correspond à une perte d'environ 15 oz. de beurre dans 100 lbs. de lait écrémé. Les séparateurs Baby Alpha ne laissent jamais plus d'un tiers ou d'un quart d'once.

Séparateurs à Bras

ALPHA DE LAVAL

Comparés aux Vaisseaux et Crémeuses.

Meilleur Ecrémage.

(1) Extraction de 98 à 99 pour cent du gras que le lait contient au lieu de 75 à 80 pour cent qu'on en tire avec les crémeuses et les vaisseaux. Les séparateurs Alpha "Baby" ne laissent pas plus de ⅓ à ¼ d'once dans 100 lbs de lait écrémé. Les vaisseaux et les crémeuses laissent de 12 à 16 onces en moyenne.

Barattage plus efficace.

(2) Au moyen de crème épaisse, donnant jusqu'à 4 à 4½ lbs. de beurre par gallon de crème, la perte de gras dans le lait de beurre est réduite à de un cinquième à un dixième d'un pour cent de gras, au lieu de ½ et jusqu'à 3 livres pour cent, avec la crème de crémeuses.

Augmentation de Rendement.

(3) Le rendement moyen est augmenté de 20 à 40 pour cent; en d'autres termes, le rendement est porté à de 120 à 140 livres de beurre, là où on n'en ferait que 100 livres avec les anciennes méthodes. Sur certaines fermes, l'augmentation atteindra cinquante pour cent.

Belle Crème.

(4) La crème est prise claire ou épaisse à volonté, uniforme et parfaitement fraîche, pour la vente en nature ou la fabrication.

Produits plus Sains.

(5) L'assainissement du lait et de la crème est une conséquence du turbinage centrifuge ; les microbes et les saletés sont séparés et restent emprisonnés dans le bol de la centrifuge ; par suite de leur mode de sortie en un nuage excessivement ténu, le lait écrémé et la crème sont parfaitement aérés, oxigénés et débarrassés de toutes mauvaises odeurs.

Arome plus fin.

(6) Le mûrissage de la crème, prise fraîche de l'écrémeuse, se conduit facilement en toutes saisons, pour obtenir suivant les règles du métier l'arôme le plus délicat.

Meilleure Conservation.

(7) La conservation du beurre est prolongée par suite de la purification et de l'assainissement de la matière première et de la facilité du contrôle de toutes les phases de la fabrication.

Bon Ecrémage en toutes Saisons.

(8) L'écrémage est constamment parfait, qu'il fasse froid ou chaud, ou que l'on opère sur du lait de vaches fraîches ou vieilles vêlées ou dans toutes espèces de conditions défavorables.

Pas de surprises avec la Crème.

(9) On évite les surprises et les pertes dans la qualité, parce que la crème est sous contrôle facile aussitôt que l'on veut.

Economie d'Installation.

(10) Moins de vaisseaux.

(11) Moins de place requise que pour les vaisseaux.

(12) Moins de glace et moins d'eau nécessaires.

Lait écrémé chaud.

(13) Le lait s'écrème tout frais ; pas de chauffage requis pour donner le lait écrémé aux veaux et aux jeunes cochons ; la digestibilité et les qualités nutritives sont plus parfaites dans ce lait frais.

Pas de maladie chez les petits animaux.

(14) Diminution des cas de maladie chez les jeunes animaux qui consomment ce lait écrémé ; par suite de son aération et du nettoyage que lui fait subir le séparateur, ce lait est hygiéniquement supérieur au lait non centrifugé.

Lait pour la maison.

(15) Lait écrémé parfait, pour l'usage de la maison, pour la même raison.

Contagion évitée.

(16) L'usage du lait écrémé à la beurrerie, provenant de toutes sources, expose tous les jeunes animaux de la ferme à la tuberculose, au choléra, à la diphtérie ; le lait écrémé à la maison, évite tous ces dangers du dehors.

Economie de temps et de travail.

(17) L'écrémage se fait au moment même de la traite.

(18) Soins à donner à la crème seulement, qui ne représente qu'un septième ou un huitième du lait entier.

(19) Durée du barattage réduite à vingt minutes ou une demi-heure, et quantité de crème à baratter moins considérable.

(20) Lavage des vaisseaux réduit des trois quarts.

Economie d'entretien.

(21) Les écrémeuses centrifuges sont très durables et le coût de l'entretien est insignifiant.

(22) Pas de vaisseaux à renouveler tous les ans.

Nouveaux débouchés ouverts.

(23) Possibilité de vendre comme produits de qualité parfaite :

—Du lait entier frais et assaini par le turbinage centrifuge.

—Du lait écrémé sous forme de lait égoutté frais ou de petits fromages doux, dont il se fait une si grande consommation en Europe.

—De la crème de qualité exceptionnelle.

—Du lait de beurre excellent.

—Du beurre de premier choix.

Ceux pour qui le Séparateur à bras est indispensable.

L'Eleveur d'Animaux de Race :

Pour avoir du lait écrémé parfaitement frais pour ses jeunes animaux ;

Pour maintenir ceux-ci à l'abri des dangers de contagion qui résultent de l'usage du lait écrémé de fabrique provenant de toutes sources.

Le Bourgeois ayant Propriété à la Campagne :

Pour se payer le luxe, avec 2 ou 3 vaches, d'avoir constamment de la crème délicieuse, du beurre et du lait de beurre extra fin.

Le Patron qui vend sa Crème à la Beurrerie :

Pour fournir de la crème plus fraîche et de meilleure qualité ; pour en fournir 25% de plus qu'avec les crémeuses et les vaisseaux ; pour s'éviter le trouble d'avoir à réchauffer le lait écrémé pour les animaux.

Le Propriétaire de Crèmerie ou de Beurrerie :

Pour que chacun de ses patrons puisse lui fournir de meilleure crème, et en plus grande quantité ; pour augmenter l'arrondissement de sa fabrique en recevant la crème de patrons qui se trouvent en dehors des limites du charroyage possible de lait ; pour augmenter la capacité de chaque voiture qui collecte la crème, en réduisant le volume de celle-ci.

Le Propriétaire de Fromagerie :

Pour gagner sa vie durant l'hiver quand les circonstances ne lui permettent pas de se servir d'appareils plus dispendieux pour la fabrication du beurre.

Le Fournisseur de Lait et le Laitier :

Pour s'assurer de la crème uniformément fraîche et de bonne qualité ; pour fournir du lait aéré et clarifié en le faisant passer par le séparateur ; pour séparer et fabriquer en beurre le surplus de son lait.

Enfin, Vous-même, vous ne pouvez vous en passer :

Si vous êtes riche, vous avez à chercher des placements, et l'achat d'un séparateur forme la meilleure spéculation que vous puissiez faire ;

Si vous êtes pauvre, vous ne pouvez pas résister à des pertes considérables, et le séparateur y mettra infailliblement fin.

Le moyen d'acheter un Séparateur quand l'argent est rare.

De 10 vaches, vendez les 3 plus mauvaises laitières. Le prix que vous en obtiendrez paiera la moitié ou les deux tiers du séparateur, et nos agents vous donneront des termes pour payer le reste.

La crème que vous obtiendrez des 7 vaches restantes, au moyen du séparateur, vous donnera plus de beurre que vous ne pourriez en obtenir des 10 vaches, avec des crémeuses ou des vaisseaux.

Cette augmentation, ajoutée à l'économie de nourriture des 3 vaches vendues, vous donnera suffisamment d'argent pour vous acquitter de ce qui restera dû sur le séparateur en quelques semaines.

LE SEPARATEUR SE PAIE TOUT SEUL.

Nous vendons chaque séparateur avec les garanties suivantes :

1. Que le lait de chaque vache écrémé avec ce séparateur donnera par année de $5 à $10 de plus que vous ne pourriez en tirer avec des vaisseaux ou des crémeuses.

2. Qu'un séparateur d'une capacité proportionnée, se paiera en de 6 mois à 2 ans, par la seule augmentation des revenus de votre lait, sans compter les autres avantages.

3. Qu'au moyen du séparateur, vous obtiendrez au moins l'augmentation suivante de rendement en beurre, chaque année (voir tableau qui suit :)

GAIN MINIMUM EN BEURRE AU MOYEN DU SEPARATEUR.

	1 Vache	10 Vaches	20 Vaches	30 Vaches	40 Vaches	50 Vaches
	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Vache Inférieure, 2,000 lbs. de lait par année	15	150	300	450	600	750
" Moyenne, 3,000 " " "	22	225	450	675	900	1125
" Bonne, 4,000 " " "	30	300	600	900	1200	1500
" Très bonne, 5,000 " " "	37	375	750	1125	1500	1875
" Supérieure, 6,000 " " "	45	450	900	1350	1800	2250
" Excellente, 7,000 " " "	52	525	1050	1575	2100	2625

Les Séparateurs à Crème

Alpha De Laval,

Modèles "Baby" et "Dairy" Pour la Ferme.

SI grande qu'ait été jusqu'à présent la supériorité universellement admise des écrémeuses Alpha de Laval, leur niveau d'excellence est encore remonté. Ces écrémeuses, qui faisaient un travail sans égal ont été améliorées de façon à les rendre encore meilleures, et à tel point qu'il est difficile maintenant d'admettre la possibilité d'un travail plus parfait.

Améliorations du XXe siècle.

L'invention des disques "*Alpha*," en 1890, a inauguré une ère nouvelle dans la construction des séparateurs et a assuré aux écrémeuses Alpha de Laval une préférence ininterrompue dans le marché. Les améliorations dites du "*XXe siècle*," dont la plus importante est le nouveau mode de distribution du lait dans les disques du bol, viennent de leur ouvrir une nouvelle ère d'incontestable succès.

Ces améliorations ont porté la capacité des Alpha bien en avant de ce qu'elle était déjà, et rendent leur travail encore plus complet et plus uniformément fiable. La perte de gras dans le lait écrémé est encore diminuée et nos écrémeuses donnent facilement une crème plus riche qu'il n'était possible de le faire auparavant.

Ces améliorations, en résumé, donnent aux écrémeuses Alpha à pouvoir et à bras une telle

réserve de capacité d'écrémage qu'en tout temps et en toute saison, et dans toutes les conditions défavorables du travail de la ferme, leur écrémage sera toujours parfaitement fait.

Les Alpha écrèment à la perfection :

A basse température ;

A une vitesse moindre que la vitesse règlementaire ;

A une capacité plus grande que celle portée au catalogue ;

En séparant de la crème contenant jusqu'à 50% de gras et au-delà.

Aucune autre machine ne peut sortir de ce genre d'épreuve, très habituel sur la ferme, sans une augmentation considérable des pertes de gras dans le lait écrémé.

Modèles divers des Alpha "Baby" du XXe siècle.

Nos écrémeuses à bras sont maintenant fabriquées en six grandeurs et modèles différents pour l'usage de la ferme. Toutes sont pourvues des disques et des autres améliorations les plus récentes. L'écrémeuse "Colibri" n'est construite que pour marcher à la main. L'écrémeuse "Dairy," ne peut fonctionner que par sa turbine à vapeur. Tous les autres modèles peuvent être actionnés à bras ou par courroie.

La capacité de nos machines à bras va de 225 à 850 lbs. de lait à l'heure et les prix varient de $65 à $200 suivant les grandeurs.

Ecrémeuse "Dairy" à Turbine.

Notre écrémeuse "Dairy" se construit pour l'usage des grandes laiteries, sur le modèle de nos écrémeuses pour fabriques ; elle est exceptionnellement bien faite et solide, et comprend toutes les améliorations récentes de nos grandes écrémeuses à turbine, y compris le moteur à vapeur formé d'une roue dentelée. Ce modèle ne se construit pas pour marcher à courroie. Nous n'avons pas voulu appliquer les tur-

bines à vapeur à de moindres capacités qu'à notre écrémeuse "Dairy" (No. 3), parce que ce genre de propulsion ne peut pas économiquement être appliqué à des séparateurs de plus petite capacité, à cause de la facilité de mise en marche de ces derniers. La capacité de l'écrémeuse "Dairy" est de 850 livres, et le prix de $225.00.

Capacité d'écrémage.

On appelle capacité d'écrémage "*la quantité de lait qu'un séparateur peut écrémer en une heure de temps.*" Toutes nos écrémeuses à bras peuvent séparer depuis un gallon de lait en montant ; la quantité n'est qu'une question de durée d'écrémage.

Etalon d'écrémage.

L'étalon d'écrémage dans nos séparateurs modèle "XXe siècle" est basé sur une perte de gras moindre que celle laissée par les machines rivales. Dans les conditions défavorables qui se rencontrent habituellement dans la pratique de tous les jours à la ferme, la perte moyenne de gras dans le lait écrémé, ne dépassera jamais 0.05 ou 5 centièmes d'un pour cent de gras. *Aucune autre machine ne peut faire habituellement pareil travail.*

En parlant de capacité, il y a donc une distinction à faire. Si vous comparez des écrémeuses différentes sur la base de l'écrémage fait par les Alpha, il vous faut réduire la capacité des autres machines de 25 à 40%. Si vous les comparez sur la base de l'écrémage fait par ces autres machines, vous pouvez augmenter la capacité de l'Alpha de 25% et plus. En d'autres termes, nos séparateurs Alpha *écrèmeront 25% de plus que leur capacité énoncée, aussi bien et mieux que les autres écrémeuses n'écrèmeront la capacité réclamée par leurs agents.*

Rendement en Beurre.

Un autre point excessivement important en faveur de nos séparateurs, c'est que la crème de l'Alpha rend plus de beurre que la crème de toute autre machine. La raison, c'est que, à cause de la vitesse relativement basse des écrémeuses Alpha, les globules de la matière grasse du lait conservent leur forme et leur grosseur naturelle dans l'écrémage. Tandis qu'avec les autres machines, par suite d'une vitesse excessive ou d'un mode de sortie défectueux, ces globules sont brisés ou divisés en une infinité de plus petits globules dont l'agglomération par le barattage, est rendue plus difficile. La crème des Alpha se baratte plus aisément, donne un meilleur rendement et un meilleur grain au beurre.

Exposition Universelle Paris 1900

GRAND PRIX

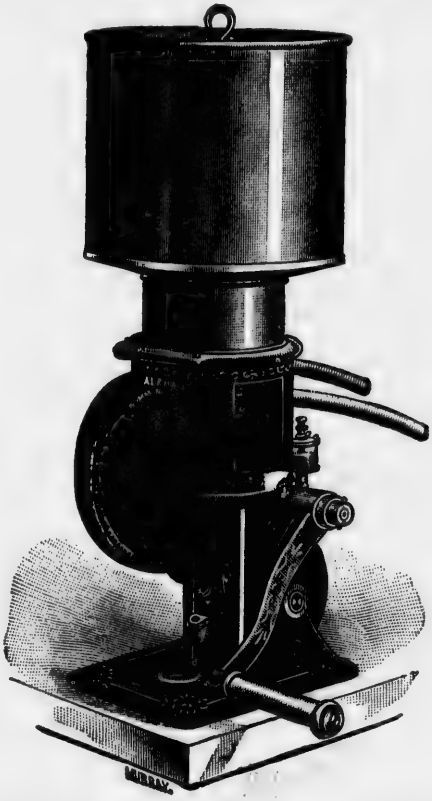
...LES mérites exceptionnels de l'Alpha de Laval viennent de recevoir une nouvelle sanction éclatante—après la longue série de récompenses qui leur a été accordée dans le passé, contre ses rivales. La plus haute et la plus exclusive des récompenses de l'Exposition de Paris,

LE GRAND PRIX

vient de lui être accordée, après concours contre toutes les écrémeuses connues.

Séparateur Alpha De Laval "BABY" No. 0

Modèle COLIBRI (Humming Bird.)



Capacité Garantie, 225 lbs. à l'heure.

(Cette capacité correspond à 300 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $65.00

Recommandée pour jusqu'à 5 vaches.

Séparateur Alpha De Laval
"BABY" No. 1

Modèle avec Banc de Fonte.

Capacité Garantie, 325 lbs. à l'heure.

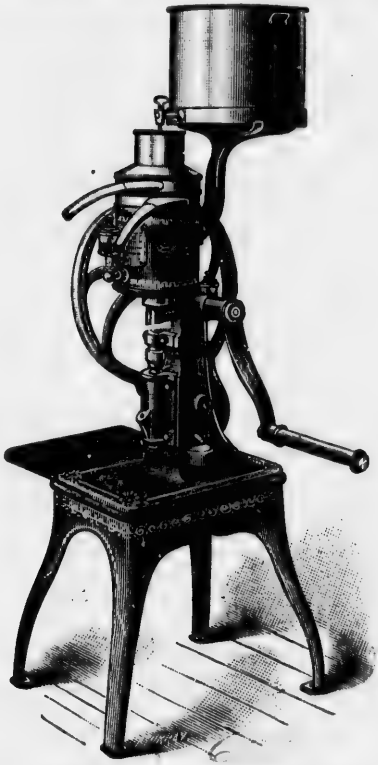
(Cette capacité correspond à 400 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $100.00

Recommandée pour jusqu'à 12 vaches.

Séparateur Alpha De Laval
"BABY" No. 2

Modèle avec Banc de Fonte



Capacité Garantie, 450 lbs. à l'heure.

(Cette capacité correspond à 550 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $125.00

Recommandée pour jusqu'à 25 vaches.

Séparateur Alpha De Laval
"BABY" No. 2

Modèle avec Base tout d'une Pièce

Capacité Garantie, 450 lbs. à l'heure.

(Cette capacité correspond à 550 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $125.00

Recommandée pour jusqu'à 25 vaches.

Séparateur Alpha De Laval
"BABY" No. 3

Modèle avec Base tout d'une Pièce

Capacité Garantie, 850 lbs. à l'heure.

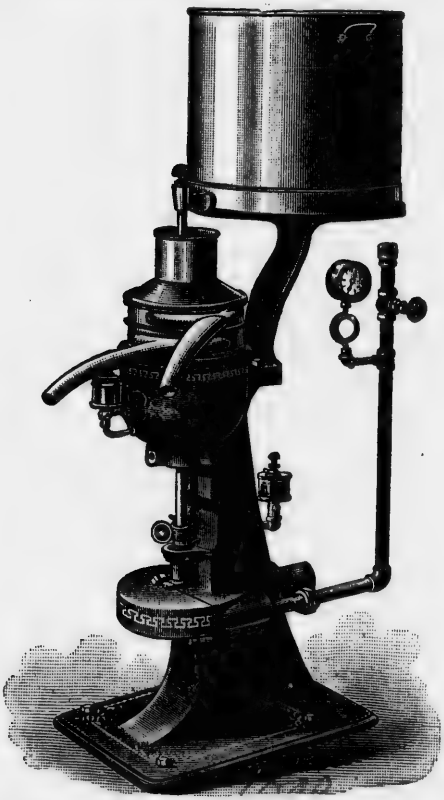
(Cette capacité correspond à 1000 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $200.00

Recommandée pour de 25 à 50 vaches.

Séparateur Alpha De Laval "DAIRY" (No. 3)

Modèle mû par Turbine à Vapeur



Capacité Garantie, 850 lbs. à l'heure.

(Cette capacité correspond à 1000 lbs. de l'écrémage de toute autre machine rivale, avec les autres avantages de l'Alpha en plus.)

PRIX - $225.00

Recommandée pour 40 à 50 vaches et plus.

Suivez les Progrès du Jour.

Comparaison pratique des Séparateurs Alpha et des machines rivales.

TÉMOIGNAGES.

Station Expérimentale de l'Université du Minnesota, U. S. :

ST-ANTHONY PARK.

Nous avons employé les divers modèles des écrémeuses Laval dans notre collège d'Agriculture, notre école d'agriculture et dans notre école de laiterie, depuis la date où elles ont été mises en vente dans ce pays, et elles nous ont invariablement donné la plus entière satisfaction. Nous avons constamment trouvé que ces écrémeuses font tout ce qu'on annonce dans le catalogue. Nous avons eu, l'année dernière, 429 étudiants et, dans l'année en cours, ce nombre atteindra 500. Tous ces élèves reçoivent un cours d'instruction pratique sur la marche des écrémeuses Alpha. Nous n'avons jamais eu la moindre difficulté à leur en faire comprendre le fonctionnement et de manière à assurer un écrémage dans lequel la perte ne dépasse pas une simple trace de gras. Ces séparateurs écrèment toujours parfaitement la pleine quantité annoncée dans le catalogue et à des températures bien plus basses qu'on ne le recommande. Nous nous sentons toujours à l'aise en disant un bon mot en faveur

de ces machines, à ceux qui veulent bien nous honorer de leur confiance, parce qu'on peut se fier à leur travail dans toutes espèces de conditions défavorables et parce qu'elles se gagnent tous les ans.

T. L. HAECKER,

PROFESSEUR D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

Quatre Melottes renvoyées.

SHEFFORD VALE, QUÉ., 3 Août 1899.

A ceux qui les présentes verront : Ceci témoigne que nous les soussignés, cultivateurs résidant dans le Township de Shefford, après être arrivés à la conclusion que nous pourrions sauver beaucoup d'argent en fabriquant nous-mêmes nos produits laitiers, et sentant que les meillenrs résultats ne peuvent s'obtenir qu'au moyen des écrémeuses centrifuges, nous décidâmes dans l'automne de 1898 de faire un essai de ces machines. La première question qui se présenta était celle de savoir quelle écrémeuse adopter. Nous avions décidé de prendre les Alpha De Laval à cause du grand nombre de ces machines qui se trouvaient dans notre voisinage ; mais survint un Agent des écrémeuses Melottes qui nous assura que la Melotte était au moins égale sinon supérieure à l'Alpha. Comme la Melotte coûtait meilleur marché, nous crûmes voir là une raison suffisante pour l'essayer. Nous consentîmes donc à laisser l'agent des Melottes placer une de ces machines dans chacunes de nos laiteries; à condition cependant de ne garder les machines que si nous en avions parfaite satisfaction. Les Melottes furent installées ; nous leur donnâmes un essai loyal et impartial, mais nous fûmes désappointés en n'obtenant pas les résultats que nous en attendions. En conséquence

les quatre Melottes furent renvoyées, et nous achetâmes quatre Baby No. 3 qui, nous avons plaisir à le dire, nous donnent entière satisfaction.

JAMES GAW, JOHNSON F. PURDY,
WM. IRWIN, JOHN IRWIN.

Fonctionne avec un tiers du pouvoir requis pour l'Alexandra.

BROOKFIELD COL. CO., N.S., Mai 30, 1899

Je certifie que le séparateur De Laval vendu par Mr. T. J. Dillon, est tout ce qu'il le représente être. J'ai eu considérablement d'expérience dans le maniement de divers séparateurs, Alpha y compris, et je puis en conséquence les recommander aux acheteurs. Je trouve qu'on peut le faire fonctionner avec le tiers du pouvoir requis pour faire marcher l'Alexandra.

I. D. TUPPER, MAN.

Ecrème plus net que le Séparateur U. S. Ne perd jamais de crème.

Je me sers d'une écrémeuse Alpha De Laval depuis trois mois et j'en suis content. J'ai essayé un séparateur U. S. avant d'acheter mais je trouve que l'Alpha De Laval lui est bien supérieur. Il marche avec moins de pouvoir, se nettoie plus facilement que n'importe quel autre et je crois qu'il écrème plus net et ne perd jamais de crème.

D. S. CARTY.
ABERCORN, QUE.

Un autre U. S. battu.

MILLINGTON, QUE.

Il y a au-delà d'un an j'ai acheté un séparateur De Laval de votre agent, S. B. Peabody ; ce séparateur a été mis en opération sur ma ferme à côté d'un U. S. amélioré et après une comparaison complète des deux machines nous avons acheté le Baby No. 3. Nous avons fait analyser le lait avec le Babcock et alors que l'écrémage du Laval était parfait, l'écrémage de l'U. S. montrait des traces de gras. Je suis convaincu avec tous ceux qui tiennent à se tenir au courant des progrès que pour obtenir du succès en matière de laiterie et de fabrication de beurre, il faut absolument avoir un séparateur. Le vieux système d'écrémer sur les vaisseaux ou dans les crémeuses est fini à tout jamais.

E. J. PATCH & SON.

Meilleur rendement, prix plus élevé, économie de travail. L'Alpha Baby en avant de tous les autres.

MANSONVILLE, QUE.

Messieurs,—J'ai acheté un séparateur Baby No. 2, le printemps dernier et j'en suis enchanté ; je ne voudrais pas maintenant faire de beurre sans un séparateur pour trois raisons : d'abord je puis faire plus de beurre avec un séparateur que par tout autre moyen que je connaisse ; j'obtiens un prix plus élevé pour mon beurre ; et enfin, le séparateur économise beaucoup de travail. Le séparateur De Laval est bien supérieur aux autres dont je me suis servi.

HERMAN V. BARNES.

Une annonce d'un Laitier de Ville.

Cultivateurs, attention: Nous achetons toute la crème que vous pouvez nous fournir. Nous en avons besoin toute l'année. Nous préférons acheter la crème des séparateurs De Laval améliorés, à cause qu'elle n'est pas fouettée et parce qu'elle se baratte mieux.

WILLIAM NEILSON,
60 LIND AVE., TORONTO.

La meilleure machine à faire de l'argent sur la ferme, c'est le séparateur Alpha Baby.

ELMIRA ONT., Août 25, 1899.

J'ai acheté un séparateur Alpha De Laval de Mr. Geo. Klinck, Elmira, en octobre 1898. Depuis le 1er janvier 1899 jusqu'au 30 juin, j'ai tenu un compte exact du beurre que j'ai fait avec 8 vaches dont quelques-unes fraîches vêlées et d'autres plus vieilles en lait. Nous avons fait les quantités suivantes : janvier 116 livres ; février, 135 livres ; mars, 261 livres ; avril, 195 livres ; mai, 203 livres ; juin, 295 livres ; total, 1205 livres. Je n'exagère rien en disant que bien que mes vaches aient toujours eu de tout temps de bons soins et de bonne nourriture, je n'ai jamais pu faire rien d'approchant ces quantités avant d'avoir mon séparateur. J'affirme sans hésitation que 25% du beurre fait dans ces 6 mois est entièrement dû au séparateur. De plus, à part ce gain nous avons toujours obtenu de 2 à 3 cents de plus que nous ne pouvions avoir avant sur le marché de Toronto. Voici comment j'estime le profit dû au séparateur, pendant ces six mois :

307 livres de beurre à 17c. la livre.....	$51 17
2½c. par livre gagné sur le reste du beurre (898).....	22 45
	$73 62

A part cela, mon lait écrémé chaud a été de grande valeur. J'ai nourri 20 cochons avec le lait écrémé et je les ai vendus à $8.00 la pièce à l'âge de 7 mois. Je recommande de tout cœur les séparateurs De Laval à mes voisins, parce que je crois qu'ils constituent la meilleure machine à faire de l'argent que l'on puisse mettre sur une ferme. Mon séparateur a toujours parfaitement fonctionné, marche très aisément et me semble être en toute apparence aussi bon que le premier jour.

ABRAHAM GINGRICH.

Ecrémage comparé de la Melotte et de l'Alpha à l'école de laiterie de Winnipeg.

1900		Melotte	Alpha	1900		Melotte	Alpha
Jan.	10	.06	.01	Feb.	13	.05	.02
	17	.07	.02		14	.07	.01
	18	.05	.01		15	.07	.01
	19	.08	.03		16	.09	.03
Fev.	5	.06	.03		17	.06	.02
	6	.09	.01		18	.04	.02
	8	.05	.01		19	.08	.01
	9	.04	.01		20	.07	.02
	10	.07	.03		21	.05	.02
	11	.08	.02		22	.09	.02
	12	.05	.02		23	.04	.03

Les dames ont vite trouvé la différence—Garçon de 10 ans mène le No. 2.

FERME DES PINS, NEW MARKET, ONT.
12 Juillet 1900.

Messieurs,—Le séparateur Baby No. 2 que j'ai acheté de vous au mois de février 1899, travaille admirablement. Il est très aisé à faire

tourner. Mon garçon agé de dix ans le mène très souvent et il nous affirme qu'il le fait sans fatigue. Je n'ai pas encore eu un sou de réparations, sauf le remplacement des anneaux en caoutchouc. Ce séparateur sauve énormement d'ouvrage aux femmes de la maison. Ces dames s'étaient opposées à l'achat du séparateur à cause du prix, mais ça n'a pas pris de temps avant qu'elles trouvassent la différence en moins dans leur travail. Je dis que toute personne qui garde cinq vaches ou plus doit acheter un séparateur qui se paiera en bien peu de temps. Je garde 15 vaches, quelquefois plus.

WILLIAM WILLIS.

N'aurait jamais payé $100 pour un séparateur Baby s'il n'était pas meilleur que le National ou l'Alexandra à $65 ou $70.

CAVAN, Mai 9, 1900.

Vous me demandez si je suis satisfait de mon séparateur. Vous pouvez gager que je le suis. Vous ne vous imaginez pas que j'aurais consenti rien que pour le plaisir, à payer $100 pour votre machine No 1, lorsque je pouvais acheter un National ou un Alexandra pour $65 ou 70. Comme je vous ai déjà informé, j'ai donné aux trois machines un essai consciencieux en écrémant en moyenne 340 lbs. de lait par jour et j'ai trouvé que je pouvais faire près de 2 lbs de beurre avec l'Alpha de plus qu'avec les autres machines, ce qui équivaut à 40c. par jour de profit net pour moi.

WALTER McBAIN,

IDA, P. O., ONT.

La Melotte se bloque de crème et en perd dans le lait écrémé.

BELMORE, ONT., Juin 17, 1900.

Messieurs,—Je vous donne volontiers, sans que vous me le demandiez, le témoignage suivant au sujet des avantages que je trouve dans votre séparateur Alpha De Laval. Mr. P. Campbell, votre agent à Wingham, Ont., plaça chez moi une écrémeuse Alpha. Je mis une Melotte en opération à côté ; je refroidis le lait à 76 pour la Melotte et je l'écrémai. J'en refroidis ensuite à 70 que j'écrémai avec l'Alpha. Quand j'examinai le bol de la Melotte, je trouvai la petite coupe où tombe le lait, remplie de beurre fait, tandis que le bol de l'Alpha était parfaitement net. Les disques de la Melotte étaient chargés de crème accumulée tandis que les disques De Laval étaient aussi parfaitement nets. Je mis du lait écrémé des deux machines de côté, pour le laisser crémer ; je trouvai de la crème sur celui de la Melotte, tandis qu'il n'y en avait pas trace sur celui de l'Alpha. A la suite de cette épreuve, il était parfaitement clair pour moi que l'Alpha était la meilleure des deux machines. Pour cette raison je l'achetai et elle me donne satisfaction.

H. LAWNY,
BELMORE, ONT.

L'achat d'un Alpha à prix plus élevé est un meilleur placement que l'achat d'une Melotte ou d'une Magnet.

ROSEVILLE, JUILLET 17, 1900.

Messieurs,—Ayant entendu vanter les avantages d'un séparateur à crème pour un cultivateur, je me décidai à en acheter un, et dans mon désir d'avoir le meilleur à tout prix, je consentis à ce que Mr. Souder, de Galt, en plaçât un No. 1 chez moi. J'en fis l'essai. J'essayai aussi

le séparateur Melotte et le séparateur Magnet et après un essai loyal et impartial, j'achetai votre séparateur De Laval et je considère que j'ai eu la meilleure valeur pour mon argent. Il y a déjà 3 mois qu'il fonctionne chez moi et il me fait plaisir de vous dire qu'il me donne entière satisfaction.

WM. McDONALD.

N'a jamais été battu—Un bon serviteur de tous les jours—Melotte mise de coté.

SHELBURNE, Juin 18, 1900.

Messieurs,—J'ai acheté un séparateur No. 2 Alpha de votre agent Mr. Hugh Taylor, de Shelburne, Ont. Il y a maintenant 4 mois que ce séparateur travaille, et il me fait plaisir de vous donner le témoignage suivant :

Au mois de mars je fis un essai de votre Alpha De Laval qui me donna satisfaction. A ce moment là, les agents de la Melotte à Dundalk, me persuadèrent d'essayer une Melotte No. 1, en m'assurant, disaient-ils "*qu'elle battrait la De Laval comme elle l'avait souvent fait auparavant.*" Mais cette machine fut loin de me donner le résultat qu'on annonçait. Ma grange se trouve à environ 8 perches de ma maison. Et comme le temps était froid à ce moment-là, je trouvai que la Melotte se bloquait souvent par suite du refroidissement du lait.

Des agents m'amenèrent alors une Melotte No. 2 qui donna les mêmes résultats. Je constatai que les disques intérieurs se bourraient de crème en commençant par le fonds, continuant en montant suivant la durée de l'écrémage. Le résultat de l'essai fût que j'achetai votre écrémeuse Alpha De Laval, et je recommande à tous mes confrères cultivateurs de ne jamais acheter une écrémeuse avant d'essayer l'Alpha, parce qu'elle est solidement construite et qu'elle écrème le lait à toute température sans se bloquer de crème.

SILAS MYERS.

Prétendu concours où la Melotte s'imagine avoir battu l'Alpha.

OWEN SOUND, Juin 9, 1900.

Messieurs,—On attire mon attention sur le rapport publié sous la signature de J. R. Johnson d'une épreuve faite à Owen Sound. Comme j'étais le seul laitier présent, et que le rapport de Mr. Johnson peut tromper mes confrères en matière de laiterie, je vous donne volontiers le témoignage suivant au sujet de l'épreuve telle que je l'ai vue :

1° Le résultat de l'écrémage d'après l'épreuve du Babcock fut égal autant que j'ai pu le voir personnellement et les représentants des deux machines lurent les résultats comme étant .02.

2° Aucune bouteille d'épreuve ne fut cassée par Mr. Lindback mais une bouteille de Babcock fut cassée dans l'appareil pendant le turbinage. Je me rappelle parfaitement que Mr. Lindback demanda que l'on fit une autre épreuve comme il y avait beaucoup de lait écrémé de reste, mais Mr. Lister pensa que ce n'était pas nécessaire.

3° Le dernier contenu du bol de la Melotte présentait des morceaux de beurre sur lesquels on attira mon attention. J'examinai le dernier contenu du bol de l'Alpha, mais ne trouvai absolument rien autre chose que du lait écrémé, cette perte de beurre dans le dernier contenu du bol devant être considérée comme un désavantage dans l'usage de la Melotte. Je dois dire de plus que les agents de la Melotte après chaque épreuve ont passé de l'eau chaude dans leur bol pour le nettoyer ; comme il n'a été écrémé qu'une chaudière de lait froid à la Melotte n'a pas prouvé qu'elle peut écrémer le lait à cette température. Comme le rapport publié sous le nom de J. R. Johnson est incorrect, je consens volontiers à ce que vous montriez cette lettre à quiconque est intéressé à la voir.

W. J. SAUNDERS.

ST-HYACINTHE, Août 27, 1900.

CANADIAN DAIRY SUPPLY CO.,
MONTRÉAL.

Messieurs,—Il me fait plaisir de vous donner les renseignements au sujet de l'écrémeuse No. 2 que j'ai achetée de vous dans le courant de l'été.

Durant la semaine où je me décidai à essayer votre machine, j'avais pesé 900 livres de lait que nous avions mis à crémer dans des vaisseaux. La semaine suivante, avec votre séparateur, j'ai écrémé aussi 900 livres de lait bien pesé. Sur ce premier essai avec la machine, j'ai constaté une augmentation de 4½ livres de beurre, c'est-à-dire au-delà de 10%. J'ai alors demandé à votre agent de me faire venir une machine No. 1 parce que je n'avais pas encore l'intention de tenir un très grand nombre de vaches; et comme je lui avais rapporté votre machine No. 2, je me trouvai de nouveau une semaine obligé de prendre les vaisseaux. Le temps s'étant mis au chaud, j'ai constaté une perte d'au moins 10 livres de beurre comparé à ce que le séparateur avait fait, bien que j'eusse dans mon troupeau une vache de plus que pendant la semaine du séparateur. Le No. 1 arrivé, je repris non seulement ces 10 livres, mais je gagnai bien près de 15 livres comparé à la dernière semaine avec mes vaisseaux. J'étais tellement content du résultat, que, en vue de mon intention bien arrêtée maintenant d'augmenter mon troupeau de vaches, et du peu de différence de prix entre le No. 1 et le No. 2, j'allai demander à votre agent de me laisser reprendre le No. 2 que j'avais essayé d'abord.

Autre chose : j'avais des veaux en élève : le premier essai du séparateur les avait gâtés ; pour avoir goûté le lait fraîchement séparé, nous eûmes toutes les misères du monde à leur faire manger du lait caillé ou sûr, dans la semaine où nous reprîmes les vaisseaux.

Votre bien dévoué,

LOUIS LALIME.

Honneur à l'Alpha.

ST-AUGUSTIN DE PORTNEUF,

26 Août, 1900.

Messieurs,—Il me tarde de vous faire un rapport, après examen minutieux sur cent livres de lait écrémé avec l'Alpha de Laval. Je certifie que cette quantité de lait m'a donné cinq livres et quart (5¼ lbs.) de bon beurre bien malaxé ; avec ce rendement, je ne crains pas de dire qu'aucune machine ne peut rivaliser avec celle-ci, encore moins l'Alexandra qui n'a jamais donné plus de 4¾ lbs. En conséquence, j'en fais l'achat aujourd'hui même de l'agent de la Canadian Dairy Supply Co.

ARTHUR CANTIN.

ST-AUGUSTIN, COMTÉ DE PORTNEUF,

23 Août, 1900.

Messieurs,—Le facteur le plus intéressant et le plus important qui soit entré dans la voie du progrès, et qui est l'auteur de cette transformation que l'on constate depuis quelques temps dans nos laiteries privées, est sans contredit la machine à écrémer Alpha De Laval.

Si l'industrie laitière au moyen des fabriques a été dans la province de Québec, la seule planche de salut, et si la majorité des cultivateurs a forcément bien compris la chose, craignant d'être retardataires, nous en saisissons toute l'imporce, et nous faisons preuve aujourd'hui d'un avancement et d'une activité intelligente. Car le progrès a trouvé des adeptes dans cette classe, comme il en a trouvé autrefois dans celle des cultivateurs d'initiative, et la routine, fille de l'ignorance, qui a régné en souveraine absolue dans nos laiteries privées va voir étouffer son règne devant ce régénérateur des produits laitiers qui a nom Séparateur Alpha De Laval, grâce

à quelques hommes influents, dévoués à leurs pays et aux intérêts de leurs concitoyens, et qui s'étant mis à l'œuvre, payaient de leurs personnes et leur temps pour enterrer la vieille routine avec son pataclan de bols, de plats, de cuillers, de pannes, etc., etc., etc. Tout le monde devrait connaître comme nous maintenant les lamentables résultats de pareille industrie domestique, si industrie il y a ; mais si nos devanciers ont opéré ainsi à défaut d'enseignement, quelques bons cultivateurs n'ayant pas craint de se lancer dans les essais de ces centrifuges, nous ont donné l'exemple et il en résultera même que beaucoup tenant à honneur la fabrication du beurre au foyer, reconstitueront leurs laiteries privées au moyen de ce perfectionnement qui met à notre disposition la force centrifuge.

Pour plusieurs, ces avantages sont bien compris ; laissant de côté le perfectionnement sur les autres machines de ce genre, il y a pour nous un point tout élucidé, c'est que tout cultivateur qui aura soin de son lait, avec les connaissances nécessaires dans cette industrie, et un travail intelligent, peut faire la première qualité de beurre, dépassant de beaucoup celui des fabriques, pour des raisons qui s'imposent d'elles-mêmes, et obtenir les plus hauts prix sur le marché local.

Nous n'avons jamais partagé l'opinion de quelques hommes importants qui font autorité en industrie laitière, à savoir, qu'il vaut mieux porter son lait à la beurrerie que d'aller vendre à la ville quelques tinettes de beurre, et nous la partageons encore moins aujourd'hui que la science mécanique nous a doté d'une machine aussi favorite, et nous permet de profiter des mêmes avantages et de réaliser les bénéfices que les fabricants et les marchands réalisent dans la vente du beurre, car le but légitime de tout exploitation agricole, c'est le profit.

Un autre point en perspective non moins important et tout à l'avantage d'un cultivateur

ayant un séparateur et qui est à la proximité d'une ville, c'est celui de tenir un marché de crème douce dont la demande est toujours croissante, puisqu'en écrémant son lait frais à 12%, il peut en retirer 5 pintes de crème douce qui lui donneront $1.50 du cent livres.

Nous croyons que par ces procédés, nous n'entendrons plus dire que l'industrie laitière ne paie pas ; mais laissez nous dire que deux mots en finissant, c'est de manifester certains reproches à qui de droit de ne pas nous avoir doté plus tôt de ces machines, et de vous exprimer en même temps notre gratitude et nos remerciements les plus sincères.

EDMOND VALIN,
FRANÇOIS JULIEN,
CLÉMENT VÉZINA,
JOSEPH VALOIS,
LOUIS COTÉ,
ONÉSIME TARDIF.

Melotte difficile à règler. Alpha plus durable ; crème plus belle.

ROUGEMONT QUE, 1er Juillet, 1899.

Je soussigné, Miles Standish, de Rougemont déclare avoir essayé deux centrifuges à main : l'" Alpha et la Melotte. " Après l'essai sérieux de ces deux machines, j'ai gardé l' " Alpha " et renvoyé la " Melotte, " trouvant cette dernière bien plus difficile à régler que la première. J'estime que la solide construction de l'" Alpha " doit entraîner très peu de réparations. Avec la fragilité de beaucoup de pièces dans la " Melotte " il doit en être autremeut. L'aspect de la crème sortant de l'" Alpha " est bien supérieure ; cette crème est onctueuse et non mousseuse ; avec la " Melotte " la crème est toujours mousseuse.

Le rendement que j'obtiens est bien supérieur à celui que j'obtenais avant de faire l'achat de mon séparateur.

MILES STANDISH.

Alpha bien supérieure à l'Alexandra.

Je certifie que j'ai fait l'essai de deux écrémeuses à main : l'" Alexandra " et l'" Alpha." Après avoir comparé sérieusement ces deux machines, j'ai reconnu que l'" Alpha " est bien supérieur à l'" Alexandra." L'écrémage surtout avec l'" Alpha " se fait d'une façon radicale, ce ce qui ne peut se faire avec l'" Alexandra " ; la crème sort de l'" Alpha " non mousseuse et dans la parfaite condition que le veut le commerce, même condition qui est aussi réclamée pour la bonne fabrication du beurre.

En foi de quoi, je donne le présent, ce 25 Août 1899, à la Pointe-aux-Trembles.

URGEL CHARBONNEAU.

Incontestable supériorité de l'Alpha sur la Melotte.

VARENNES, LE 15 Août, 1899.

Je soussigné Euclide Desrochers, de l'Ile Ste-Thérèse, paroisse de Varennes, certifie que j'ai acheté en mai dernier, une écrémeuse centrifuge à main " Alpha De Laval " Baby No. 2 qui m'a donné sous tous les rapports complète satisfaction. J'ajouterai que j'ai fait l'essai comparatif avec l'écrémeuse " Melotte " sur laquelle j'ai constaté l'incontestable supériorité de l'" Alpha."

EUCLIDE DESROCHERS.

Ne prévoyait pas autant d'augmentation de rendement.

TROIS-RIVIÈRES, le 28 Août, 1899.

A la Canadian Dairy Supply Co., Montréal.

Messieurs,

J'ai le plaisir de vous dire que votre écrémeuse centrifuge "Alpha" Baby No. 2 me donne encore plus de satisfaction que je n'en attendais. Je prévoyais bien un rendemeut supérieur, mais je ne pensais pas qu'il pût y avoir une si grande différence entre l'ancien système et le nouveau, puisque, par ce dernier, j'ai constaté des rendements un quart plus élevés.

Un cultivateur soigneux qui possède dix vaches moyennes, peut certainement gagner une telle machine dans le courant d'une année, et c'est aller de gaieté de coeur contre ses intérêts, que de négliger de travailler avec une machine "Alpha," lorsque l'on connaît ses avantages. Parmi ces avantages autres que ceux cités ci-dessus, je signalerai la bonne qualité du beurre, la solidité de construction dans la machine et la force insignifiante employée, puisqu'un enfant de douze ans peut faire tourner cette machine sans fatigue. A noter aussi, l'économie énorme de temps employé, le lavage des vaisseaux étant supprimé, et la qualité supérieure du petit lait que l'on donne tout chaud aux jeunes animaux.

P. O. GOUIN.

Alpha mieux construite que le National.

WATERLOO, ONT., Janvier 26, 1900.

Messieurs,—J'ai eu à l'essai un séparateur National vendu par E. N. Hawke de Waterloo. J'ai eu aussi à l'essai un séparateur Alpha De Laval vendu par M. Devitt de Waterloo.

J'ai fait un essai à fond des deux séparateurs, et j'ai trouvé que je puis faire de meilleur beurre avec l'Alpha, parce qu'il marche à plus basse vitesse et que sa crème est plus uniforme et donne en conséquence de meilleur beurre. J'ai acheté cet Alpha parce qu'il est plus solidement construit et marche à bien plus basse vitesse chose qu'un cultivateur peut facilement voir au premier coup d'oeil. Je considère que les chances de durée de ces machines sont toutes en faveur de l'Alpha.

AZRA SHANTZ.

Quatre autres séparateurs essayés et mis de coté. Alpha écrème à fond.

SHEFFIELD.

Messieurs,—Mr Gray un de vos agents me persuada d'acheter le printemps dernier un de vos séparateurs Baby No. 1 Il y a déjà 7 mois que je m'en sers, et j'en ai la plus parfaite satisfaction. Il est facile à comprendre et à faire fonctionner et écrème à fond. Je ne connais de meilleure machine sur le marché. J'ai fait fonctionner quatre modèles différents de séparateurs et aucun d'entre eux ne me plaît comme l'Alpha.

JOHN MALCOLM.

L'Alpha écrème mieux et est plus solidement construite que le National.

OWEN SOUND, Déc. 19, 1900.

Messieurs,—J'ai essayé votre séparateur Baby No. 1 et un séparateur National No. 1. J'ai acheté l'Alpha parce qu'il écrémait plus net et parce que je le considère plus solidement construit et plus durable.

SAMUEL LENNOX, CROOKSHANKS, P.Q.

Le meilleur achat qu'il ait jamais fait.

PEFFERLAW, Avril 14, 1900.

Messieurs,—J'ai acheté un séparateur De Laval de votre agent Mr Stuart McDonald, et après un essai d'un mois, je puis vous dire que je n'ai jamais rien acheté qui m'ait fait autant de plaisir. Le séparateur économise du travail et me donne du beurre plus solide et d'un meilleur arôme et en donne aussi en plus grande quantité. Je recommande fortement à tous les cultivateurs de s'acheter un séparateur.

HENRY CORNER.

Machine bon marché mise de coté. Pas de laiterie praticable sans un séparatèur Baby.

WINFIELD, ONT. 25 Août, 1899.

J'avais besoin d'un séparateur à crème et pour sauver de l'argent j'achetai un séparateur à bon marché. Mais je m'aperçus bien vite qu'il était dur à tourner et faisait énormement de bruit et que son travail était très peu satisfaisant. Cet achat fait, je vis chez un voisin un séparateur Alpha en opération ; j'allai écrémer de mon lait avec cette machine et je me fis vite à l'idée que la machine Alpha est la meilleure et que je perdrais de l'argent tous les jours en ne l'employant pas. En conséquence je me débarrassai de mon séparateur bon marché et j'achetai un des vôtres. Je dois dire que mon séparateur Baby me donne parfaite satisfaction, et je constate par les comptes que j'ai tenus qu'avec 10 vaches, la crème et le beurre que j'obtiens en plus dans le total de 1625 livres paient mon séparateur en 12 mois. Je n'ai jamais eu de veaux semblables à ceux de cette année. Le séparateur économise beaucoup de travail et de trouble, et j'ai renoncé à l'idée de tenir une terre sans un séparateur Alpha. Ma machine ne montre pas la moindre trace d'usure.

MENNO LICHTY.

746X7 40

73

1900.
De La-
t après
je n'ai
plaisir.
donne
ôme et
Je re-
urs de

NER.

laiterie

899.
et pour
à bon
qu'il
ent de
aisant.
rateur
on lait
ée que
je per-
loyant
e mon
es vô-
by me
te par
nes, la
ans le
en 12
bles à
omise
noncé
rateur
pindre

HTY.

LES SÉPARATEURS ALPHA DE LAVAL SONT
MANUFACTURÉS PAR

THE DE LAVAL SEPARATOR COMPANY

74 RUE CORTLANDT, NEW-YORK

DANS SES ATELIERS À MONTRÉAL.

Agent général pour le Canada :

Canadian Dairy Supply Co.

327 RUE DES COMMISSAIRES

MONTREAL.

BRANCHE DE L'OUEST : 236 RUE KING, WINNIPEG.

ONT

MPANY

Co.

NIPEG.